

Blätterteig-Stangen

Zutaten für ca. 25 Stangen

2 kleine Zweige Rosmarin
1 Paket Blätterteig (ca. 300 g, ausgewallt)
wenig Milch oder Eigelb
wenig Salz

Zubereitung

Backofen auf 220 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Rosmarin fein hacken.

Blätterteig ausrollen und mit dem Backpapier auf die Rückseite eines Backbleches legen. Teig in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden. Am besten geht das mit einem leicht bemehlten Teigholz und dem Pizzaschneider. Der Blätterteig zieht sich beim Backen leicht zusammen, darum müssen die Streifen keinen Abstand haben.

Teig mit wenig Milch oder Eigelb bestreichen. Mit Rosmarin und Salz bestreuen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 220 Grad ca. 10 Min. backen.

Blech aus dem Ofen nehmen. Wo nötig, Stangen mit dem Pizzaschneider vorsichtig trennen. Auf dem Blech abkühlen lassen.



© atelier nefwiss